

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juni 2020** ▪  
**“Hauptgang & Dessert“ mit Alfons Schuhbeck**



**Johann Lafer**

**Frühlingsrollen mit Lachs und Spinat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Füllung:**

1 rote Paprikaschote  
 1 gelbe Paprikaschote  
 150 g frischer Spinat  
 1 Knoblauchzehe  
 2 cm Ingwer  
 15 ml helle Sojasauce  
 Sesamöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die beiden Paprikaschoten waschen, trockentupfen und schälen. Dann halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben. Paprikawürfel, Knoblauch und Ingwer in einer Wokpfanne mit Sesamöl anschwitzen. Spinat waschen und trockenschleudern. Spinat mit in die Pfanne geben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sojasauce ablöschen. Gut abkühlen lassen, dann fein hacken.

**Für die Frühlingsrollen:**

100 g Lachsfilet, ohne Haut  
 100 g Thunfischfilet, ohne Haut  
 6 Blätter Frühlingsrollenteig  
 1 Ei  
 Sojasauce, zum Marinieren  
 1 EL weiße Sesamsaat  
 Fett, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle

Lachsfilet und Thunfischfilet waschen, trockentupfen und in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden. Jeweils ein Streifen Lachs und ein Streifen Thunfisch übereinanderlegen, mit Sojasauce marinieren und mit Sesam bestreuen.

Jeweils ein Teigblatt als Raute auf die Arbeitsfläche legen, gehackte Paprika-Spinat-Masse sowie Lachs- und Thunfischstreifen darauf mittig platzieren. Ei trennen und Eiweiß auffangen. Teigrand mit Eiweiß einstreichen und zu einer festen Rolle aufrollen. Die übrigen Rollen ebenso zubereiten.

Das Fett auf 160 bis 170 Grad erhitzen. Die Rollen darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

**Für die Sweet-Chili-Sauce:**

1 rote Chilischote  
 1 Orange  
 2 EL Honig  
 4 EL Zucker  
 2 Zweige Koriander

Chilischote der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Orange halbieren und den Saft auspressen. Zucker und Honig in einer Pfanne karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen. Chili dazugeben. Sauce einkochen. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Koriander in die Sauce einrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.